

みんなのポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

消費の視点から狩猟をとらえなおす：共同研究：
消費からみた狩猟研究の新展開：
野生獣肉の流通と食文化をめぐる応用人類学的研究

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2017-09-21 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 大石, 高典 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00008481

目的とねらい

本研究は、現代日本を含む世界各地における狩猟を、消費の視点からとらえることを目的としている。

文化人類学や日本民俗学では、狩猟はこれまで伝統的な生業としてとらえられることが多かった。しかし、野生動物から得られる食肉である野生獣肉（ブッシュミート）交易の拡大など、農山村地域から都市圏への獣肉供給の需要増大にともなう商業狩猟に加えて、現在ではその延長上に、国際的な市場流通を視野に入れた狩猟の産業化・組織化までもがみられるようになってきている。

これまでも生態人類学や環境人類学の立場から生業狩猟の商業化の事例は数多く研究されてきている。しかしそれらの多くはローカルな狩猟実践の現場に焦点を当てたものが多く、流通や消費の具体的なプロセスについてはブラックボックスになりがちだった。狩猟実践の現場に目配りしつつ、みえにくい流通の担い手や消費者を考察の俎上に載せたいと、諸主体の関わり合いのなかで狩猟を理解しなおすことが必要だと私たちは考えている。

また、獣肉消費は環境利用の持続性と深く関わる。獣肉消費の持続性を考えるためには、生産だけではなく、流通、消費、さらには廃棄までのつながり（食システム）のなかで扱う必要があるが、そのような研究は稀であるか、獣肉利用がアンダーグラウンド化してしまった地域においては困難さえもともなう。違法な狩猟活動を扱う「密猟研究」というジャンルが存在するが、そこでも消費に焦点が当てられることは少ない。しかし、獣肉がなんらかの形で消費され続けている以上、それぞれの地域において合法であるか違法であるかに関わりなく、どのように野生動物が価値形成され、食肉や加工品として消費されるようになるのか——ノエリ・ヴィアレス（1994）は産業社会における食肉化のプロセスを、死の隠蔽が

みられることから「脱動物化」と呼んだ——は研究に値する。

日本国内においても、近年獣害対策の観点から狩猟がみなおされており、野生獣肉（ジビエ）の活用は現場のみならず、国家的にも取り組みが模索されるようになってきた。しかし、国内／海外の各地域においてその様相は多様である。本共同研究の第1段階では、民族誌的な一次データをもとに獣肉利用の多様性／重層性の中身を検討する。世界各地における野生獣肉の流通・消費の事例と比較することで、日本における野生獣肉消費をめぐる動向をグローバルな状況のなかに位置づける作業ともなるだろう。

変容する狩猟をとらえる視点として、私たちは、消費者による野生獣肉の消費のありかたの変化が、解体や分配の方法、狩猟法（狩猟道具や動物の殺しかた）、精肉方法とその背景にある衛生概念、流通に関わる組織の編成、食物や環境に関する人々の意識の変容に関わっている可能性に着目する。そして、海外の関連事例との比較を試みることで、国内における取り組みの独自性と問題点について考察を深めてゆくことを意図している。

共同研究立ち上げの経緯

この共同研究の着想は、代表者の大石が2015年度にフィールドであるカメルーン出身の研究者らとともに、全国の若手狩猟者が集って狩猟と保全、野生動物の保護と利用について話し合う「狩猟サミット」京都大会に参加したことが契機になっている。獣害問題は世界中にあるが、野生動物を捕らないことで問題が発生している状況（たとえば現代の日本）と、野生動物を捕りすぎて問題が発生している状況（たとえば、現代のカメルーン）とがある。2つの危機の違いをどのようにとらえたら良いのか、他地域における状況も含めてグローバルな視点から検討してみたいとなったのである。

これに先だって、現在の共同研究のメンバーの1人である比嘉理麻（沖縄国際大学）の著書『沖縄の人とブタ——産業社会における人と動物の民族誌』（京都大学学術出版会2015年）が出版された。比嘉は、人とブタの関係を追って養豚場、と場、市場の肉売り場から家庭までをフィールドワークし、その民族誌で生産、流通、消費の区分を超えた相互作用を生き生きと浮かび上がらせた。同様の試みを、獣肉を対象に応用できないかと、筆者は考えた。

そんなアイデアを研究仲間と話したところ、思いの外話が盛り上がったことから本共同研究が立ち上がった。

2016年度の活動

昨年度は、10月と1月に2回の研究会を実施した。初回は、まず共同研究全体の目的について代表者が説明をおこなった後に、メンバー全員の顔合わせと獣肉の流通・消費に関わる論点や鍵概念を洗い出す作業をおこなった。そのうえで九州大学の安田章人から自身の狩猟経験や九州大学の狩猟サーク



ローカルマーケットでの獣肉の取引風景（2009年10月、コンゴ共和国ウエッソ市にて）。

ルである「狩り部」の活動について、また比嘉から沖縄の豚肉の生産・流通・消費について報告があり、獣肉研究を進めていくうえでの手がかりを探った。

第2回目の研究会は、総合地球環境学研究所のプロジェクト研究「FEAST: 持続可能な食の消費と生産を実現するライフワールドの構築——食農体系の転換にむけて」(代表: Steven McGreevy) と共催で開催した。獣肉の流通・消費を語るうえでは欠かせない野生動物保護管理の分野に焦点を当てて、3人の特別講師を招いて獣肉の持続的な消費をめぐる学際研究の課題と可能性について検討をおこなった。最初に、総合地球環境学研究所の田村典江からFEASTプロジェクトでの取り組みの紹介があった。その後、京都大学農学研究科の高柳敦から、日本における狩猟管理と野生動物保護についてドイツとの比較から報告を、京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科のウィリアム・カムゲン・トワからはカメルーン東南部熱帯林における地域住民の狩猟による野生動物個体群へのインパクトについての実証調査に基づいた報告がなされた。兵田大和(同志社大学大学院)からは、獣害が深刻化するなかでの狩猟の新たな担い手としての都市住民による狩猟の可能性と課題について報告があった。

以上の研究会活動のほか、有志メンバーが北海道で開催された第4回「狩猟サミット」に参加して、「野生獣肉の消費は一般化するべきかどうか」や「野生獣肉が日常的に消費されるための条件」をテーマとする自由参加型ワークショップにおいて狩猟実践者の間で意見交換をおこなった。その結果、家庭内では獣肉を日常食用としている狩猟者でも、その多くは、社会全体がただちに野生獣肉のみに依存するシステムに移行することには懐疑的であることが分かった。

今後の課題

以上の活動から、2017年度以降に向けて共同研究で扱うべき課題が明らかになった。ここでは、その論点を4つ述べておく。

(1) 獣肉の定義

昨年度第1回研究会ではそもそも獣肉とはなにかという、概念としての獣肉についての問いがまず重要な課題として浮かび上がってきた。「動物」と「肉」の関係は自明ではなく、文化、状況によって違いがある。したがって獣肉の定義そのものの多様性についての検討が必要である。獣肉について考える際、家畜肉との比較が有効である。家畜肉と獣肉では、商品として肉を扱う者、食物として消費する者にとって、なにが異なるのか。獣肉に相当する言語表現には、英語の wild meat のように、「野生性」や「動物性」を示す形容が付されることも多い。獣肉には家畜肉にないなにかがある、あるいは家畜肉にあるなにかが欠けていると考えられているのだろうか。本年度の研究会では、獣肉の概念に関わる議論を進めていきたい。

(2) 制度と社会文化の相互作用

獣肉利用を考えるうえで、国家との関わりも大きな意味をもつ。狩猟規制は自然保護と獣肉供給の2つのバランスを調整する役割を担っているが、それぞれの地域によって制度設計／運用実態が異なる。これまでの研究会を通して、獣肉利用に関わる制度面と、社会文化面や価値・倫理面がそれぞれ



第1回研究会で、アラスカ先住民の獣肉解体の画像を見ながら議論している様子(2016年10月民博にて)。

の地域においてどのように関わっているのかが不明であることが課題として指摘された。狩猟規制と狩猟許可証の実態について比較する研究会をおこなう予定である。

(3) 獣肉利用と社会性

食物としての獣肉は、象徴的な意味を持ち、階級、エスニシティ、ナショナリズム、先住民の社会的／政治的アイデンティティなどと深く関わってきた。獣肉が社会のなかでどのような位置づけの商品／食物として表象され、象徴的な意味をもっているのかについて通文化的な比較をしてみたい。消費者が、ある動物を食肉として消費するかどうかは、個人や社会の倫理・価値観に規制される。獣肉利用と生命倫理／宗教の問題については、狩猟者の倫理のみに焦点を当てるのではなく、解体・流通・販売・消費に関わる多様な利害関係者の倫理観についても着目していきたい。

(4) 持続可能な獣肉利用に向けた研究へ

すでに述べたように、日本国内では政策として獣肉活用が推進され、大衆化が目指されるようになってきている。長期間にわたる持続的な獣肉消費を考えれば、獣肉利用が大衆化するなかで嗜好品としてのみの利用に留まるのか、あるいは家畜肉に代わる日常的に利用する肉として定着しうるのが問題となってくるであろう。本共同研究メンバーのおよそ3分の1は、国内で日常的に狩猟を実践しているか、あるいは狩猟免許を有している。狩猟から獣肉消費までの一連の行為を、実践的な視点から考察し、その成果を言語化し共有するための試みとして展開していきたい。

【参考文献】

Vialles, Noilie 1994 *Animal to Edible*. Cambridge: Cambridge University Press.

おいしい たかのり

東京外国語大学現代アフリカ地域研究センター講師。専門は生態人類学、アフリカ地域研究、地球環境学。主な著書に『民族境界の歴史生態学——カメルーンに生きる農耕民と狩猟採集民』(京都大学学術出版会 2016年)、『ナマズの博覧誌』(共著 誠文堂新光社 2016年)、『人と動物の人類学』(共著 春風社 2009年) など。